パルシステム千葉
pal*system

生活協同組合パルシステム千葉　http://www.palsystem-chiba.coop

6*7
2014　vol.2
June
July

ほっと心も温まる旬な情報を、あつい想いでお届けします。

ほっと*ぱる

［特集］
食の安全、安心
味覚は育つ！だから大切、子どものごはん
食品添加物ってなんだろう？

パル発
気になるキーワード❷
未来を見据えて
新・東金センター設立
7月、稼働スタート

Interview vol.2
スタッフに
Close up!
のだ中根店　店長
小林 純友さん

Present

万能だし
セット

5名様

ご応募はP8をご覧ください。

鶏ソテー　エコ・トマトと夏野菜の和風ソース添え

レシピ提供
広報サポーター
吉野 雅子さん

［材料］2人分
エコ・トマト（大）……1個（中なら2個）
なす……2本
ズッキーニ……1本
パプリカ……1／2個
こだわりつゆ……大さじ1と1／2
塩、こしょう……少々
オリーブオイル…適量
鶏もも肉……2枚

［作り方］
1 野菜は1.5cm角位に切る。
2 鶏もも肉に塩とこしょうをし、皮目から焼く。
3 焼いた鶏もも肉を取り出し、余分な脂をふきとり、オリーブオイルでエコ・トマト以外の野菜をこだわりつゆを入れてサッと炒める。
4 エコ・トマトと3を混ぜ合わせる。
5 お皿に焼いた鶏もも肉と4を盛り付ける。

✤ちょっとアレンジ！✤
3で生クリームを加え、仕上げに生のトマトとこだわりつゆを加えると、クリーミーなソースに変身！！

今回使用した「エコ・トマト」の商品情報はP7に掲載しています。

電気の使用を減らそう!!
原子力発電を止めよう!!
再生可能エネルギーへ切り替えよう!!
パルシステム千葉

"選ぶで変わる"
ほんもの実感
くらしづくりアクション

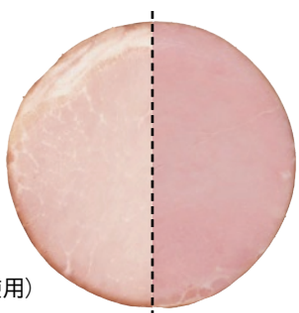
味覚は育つ！だから大切、子どものごはん

食の安全安心 食品添加物ってなんだろう？

飽食の時代といわれる現代。たくさんの食品があふれているからこそ、知りたい！
心身ともに豊かになる本物の“食”ってなんだろう？

まずはロースハムで

見た目で比べてみよう！



パルシステム　ロースハムスライス

フレッシュな冷蔵肉を使用

見た目よりも“おいしさ”を優先！だから

- 肉本来のちょっとくすんだ色味（亜硝酸塩を添加しない）
- 冷凍してないから、しっとり感そのまま（リン酸塩不使用）
- 豚ロースならではの脂の甘みがしっかり（化学調味料不使用）

市販品

冷凍肉を使用

見た目を重視！だから

- 食欲をそそるピンク色（亜硝酸塩を発色剤として使用）
- なめらかな表面（肉の結着を良くするリン酸塩を使用）
- 解凍時に流出したうまみを補填（化学調味料を使用）

ポテトチップスは

食品表示で比べてみよう！

パルシステム

ポテトチップス（コンソメ）

化学調味料を使用せず、苦心の末、誕生したコンソメ味。揚げ油は、じゃがいもの風味を損なわない米油に酸化しにくいパーム油をミックス。

名称	ポテトチップス（コンソメ）
原材料名	馬鈴薯（国産、遺伝子組換えでない）、米油、パーム油、乳糖、チキンエキスパウダー、食塩、砂糖、野菜エキスパウダー、ビーフエキスパウダー、香辛料、粉末しょう油、酵母エキスパウダー、キャロットパウダー（原材料の一部に小麦、ゼラチンを含む）
内容量	60g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光および高温多湿の場所を避け保存してください。
販売者	パルシステム生活協同組合連合会 東京都新宿区大久保2－2－6

市販品

気になる添加物がいっぱい！

- 調味料（アミノ酸等）
- 香料
- 酸味料
- カラメル色素
- パプリカ色素
- 甘味料（ステビア）
- 香辛料抽出物
- ベニコウジ色素

名称	ポテトチップス
原材料名	じゃがいも（遺伝子組換えでない）、植物油、砂糖、チキンコンソメパウダー（小麦・大豆・豚肉を含む）、食塩、デキストリン、コーンスターチ、ビーフコンソメパウダー、粉末しょうゆ、粉末ソース（りんごを含む）、オニオンエキスパウダー、香辛料、トマトパウダー、発酵トマトエキスパウダー、調味動物油脂、キャロットパウダー、梅肉パウダー、調味料（アミノ酸等）、香料、酸味料、カラメル色素、パプリカ色素、甘味料（ステビア）、香辛料抽出物、ベニコウジ色素
内容量	66g
賞味期限	表面に記載
保存方法	直射日光の当たる所、高温多湿の所での保存はさけてください。

詳しくは私から！

パルシステム連合会
商品活動企画課
原 英二です。

食品添加物って悪者なの？パルシステムの考え方

食品添加物とは、食品の製造過程で加工や保存、また風味や栄養をプラスするために使用するものをいいます。1995年の食品衛生法改正で合成添加物、天然添加物（化学的合成品以外の食品添加物）の区別なく、すべて表示することになりました。

体に悪そう…というイメージを持っている方も多いと思いますが、豆腐づくりに欠かせない〝にがり〟も食品添加物の一つですから「添加物＝悪者」とは一概に言えません。

でも、作り手が効率やコストの削減、見栄えなどのために添加するものは、ちょっと心配です。もちろん、厚生労働省が使用量や使用基準などを設定し認可しているものですが、一部には発がん性や環境ホルモンの疑い、アレルギー発生の恐れなど、摂取量が少なくても体への影響が懸念されるものもあります。

パルシステムは、不必要な食品添加物や安全性に疑問がある食品添加物は使わないという考え方で取り組んでいます。例えばうまみを補う化学調味料や甘味料は使用しません。昔から食べられてきた日本の食を基本とし、素材の味を楽しむ豊かな食生活を提案しています。

「だし」の繊細なうまみで、味覚を育てよう！

私たちの味覚は遺伝ではなく、子どもの頃からの体験で育つといわれています。だからこそ毎日の食事が大切！

人間の脳は、生きていくために高カロリーなものを好み、脂肪や糖質を摂ると快感を感じます。近年では食生活が多様化し、脂肪の摂り過ぎが問題になっています。この脂肪への欲求に対抗できるのが「だし」です。豊かなうまみと香りをもつ「だし」とご飯などの「でんぷん」を一緒に摂ると、脳は脂肪を食べたときと同様の快感を得ることがわかっています。ここで、気になるのが、化学調味料のうまみ。人工的な強いうまみを体験すると、子どもは特にわかりやすい味を好むため、味覚が鈍ってしまいます。素材本来のおいしさを感じてほしいから、パルシステムは化学調味料を使用しません。子どものうちから、繊細なうまみがたっぷりのだしで味覚を育てましょう！

パルシステムの“食”を知る！
くらしづくりアクション2014

『「ほんもの実感！」くらしづくりアクション2014』は、商品を通じて多くの組合員とともに「食のあり方」「食の安全・安心」「食料自給率」などについて考え、行動を提起していきます。

“選ぶで変わる” ほんもの実感 くらしづくりアクション

組合員さんに聞きました！
だしがら活用法
レシピ提供　広報サポーター 大曽根 朋子さん

おかかふりかけ

［材料］だしがらかつお節 30g分、いりごま 大さじ2（約15g）、調味料［便利つゆ 大さじ2、酢 大さじ1/2、酒または水 大さじ2］

［作り方］1だしがらは冷めてからしぼり、フライパンでから煎りし、あら熱を取り、手でもんで細かくする。2鍋に調味料と1を入れ、よく混ぜたら火にかけ、汁気がなくなるまで箸でかき混ぜながら煮詰める。3いりごまを混ぜて出来上がり。

かつおぶしジャーキー風

［材料］だしがらかつお節 30g分、小麦粉 大さじ4～5、いりごま 大さじ1、調味料［塩 小さじ1/3、黒こしょう・ガーリックパウダー適量］

［作り方］1しぼっただしがらを包丁で細かく刻み、調味料といりごま、小麦粉をふり入れてよく混ぜる。21をクッキングシートの上に平らにのせる。上からもう1枚シートをのせてめん棒で薄くのばす。3適当な大きさに切り分けて油（分量外）を敷いたフライパンでカリッとするまで両面を焼く。

今回使ったのはパルシステムの「花かつお」！

簡単！安全！だしの取り方

STEP1

鍋に水を入れて中火にかけ、沸騰したら一度火を止めてかつお節を入れ、再び弱火でアクを取りながら4～5分程度煮出す。※水1リットルに対しかつお節30gがめやす。

STEP2

火を止め、かつお節が沈んだら、ざるでこす。
※水でぬらしてしぼったキッチンペーパーでこすと、きれいなだしがとれます。

「だしの取り方」動画配信中！
かつおぶしジャーキー風レシピも配信中！
だしの取り方　パルシステム千葉　検索
http://youtu.be/nrqOQz5d_2w

毎日はちょっと…という方に！ Present
だしパック

さば節、かつお節、乾しいたけ、昆布を粉砕して袋詰めした4つの素材の合わせだし。ティーバッグ入りなので水から入れて、そのまま煮出すだけ（沸騰したら3～5分で取り出す）。だしをこす手間もなく、片づけも簡単です。

270円（本体価格）8g×20　6月4回 コトコト きなり

パル発
気になるキーワード❷

未来を見据えて 新・東金センター設立 7月、稼働スタート

石渡 寛之事業本部長に聞きました！

10センターから8センターに配送センター再配置の背景

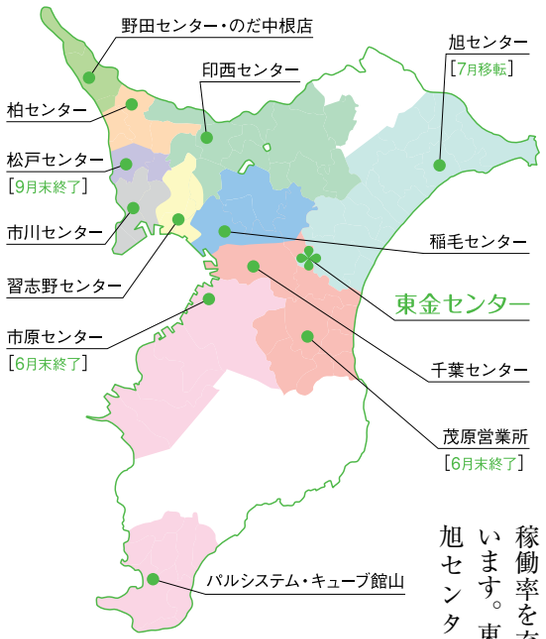
2014年7月、旭センターを移転し、新たに東金センターを開設します。そして、市原センター（6月末終了）と松戸センター（9月末終了）のエリアは近隣センターに統合され、配送センターは8ヶ所となります。

今回のセンター再配置計画は、1人当たりの利用金額の低下や消費増税などを鑑みた事業経営への影響について検討し、今後の事業成長のために決定しました。近年、宅配サービスの増加や、さまざまな業態の宅配事業への進出があり、このタイミングで、改めて事業計画や経営効率の見直しが必要だったのです。

経営効率の向上を図り、未来へ

8センターになることで、配送やサービスに問題が生じるのでは？と思われる方も多いかと思いますが、今回の計画では物流導線やセンターの稼働率を充分に考慮しています。東金センターは、旭センターと千葉センターの一部が配送エリアとなります。現場の声を集め、遠隔地の配送エリアではルートを工夫するなど組合員の皆さんにご不便のないように運営していきます。

また、東金センターは「組合員がたくさん集まれるセンター」をコンセプトにデザインしており、活動の拠点としての機能もそなえています。センター再配置で経営効率の向上を図り、未来を見据えた事業展開をすすめていきます。



パルシステム千葉 事務所MAP

✤東金センター✤
住所：東金市丘山台1-12-1
（千葉東グリーンテクノパーク8区画）

みなさまの質問にお答えします！

Q 配送日や時間の変更があるのですか？

A なるべく変更がないように配送コースを計画していますが、どうしても曜日の変更が発生してしまう方には、滞りなくご利用いただけるようにご案内を徹底します。

Q パルシステムのつどいなど、活動の場が少なくなりませんか？

A 「組合員の活動があってこそ事業が成り立つ」と考えています。活動の場が、今より減ることがないようにしていきます。

理事会だより

パルシステム千葉の事業・活動について話し合ったことを報告いたします。

【2013年度　第12回】2014年3月26日開催

承認されたこと

1.第25回通常総代会の開催日時・場所、議題、書面議決書の取り扱い及び代理人の証明方法と代理人の数について承認されました。また、総代会に付議する議案について、それぞれ承認されました。
※第25回通常総代会は6月17日(火)に開催します。組合員の代表である総代によって、2014年度方針や第7次中期3ヵ年計画などが議決されます。
※総代会議案書のダイジェスト版を5月下旬に全組合員へ配布します。
2.2014年度無店舗事業・店舗事業・夕食宅配事業の年間供給日程について承認されました。
3.第25回通常総代会において報告する「2013年度みなし自由脱退対象者」を確定し、2014年3月末日に脱退処理することが承認されました。
4.パルグリーンファーム株式会社との2014年度の取引契約の内容について承認されました。
5.株式会社ケア・アクシスとの2014年度の取引契約の内容について承認されました。
6.2013年度事業損益の見通しを踏まえ年度末一時金(賞与)を正規職員・パートナー職員・嘱託職員に支給することが承認されました。
7.冷凍蓄冷材導入費用の上限額と経費の主な内訳について承認されました。

監事会だより

【2013年度　第11回】2014年3月3日開催

協議されたこと

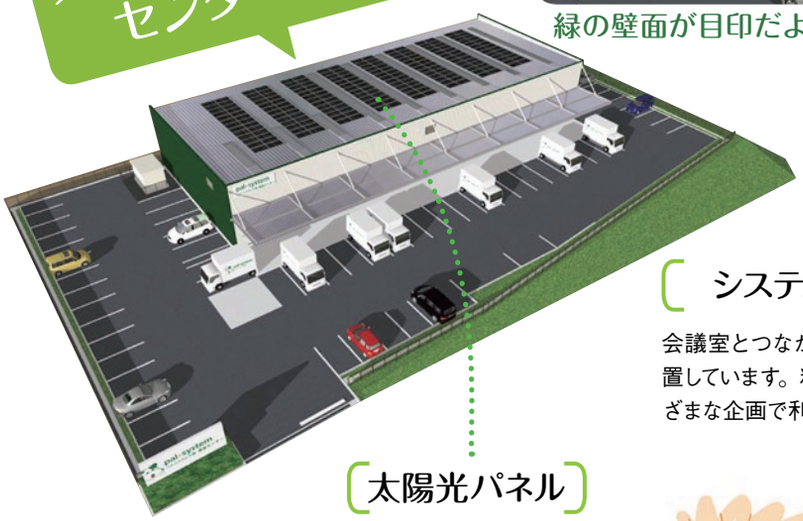
1.第10回定例理事会の審議事項等を振り返り、意見交換を行いました。
2.期末監査及び総代会監査について作成したチェックリストをもとに監査することを確認しました。
3.2014年度役員報酬及び上限額の考え方について人事委員会事務局からの報告を受け、協議の結果、規則に基づき監事全員が同意しました。

2月事業状況
［供給高］2,207,670千円(予算差 +98,020千円)
［出資金］7,402,520千円(先月比 +82,373千円)
［組合員数］215,659名(先月比 +638名)

人と環境にやさしいセンターです！

緑の壁面が目印だよ！

新・東金センターはこんなところ！



太陽光パネル

再生可能エネルギーの普及として、印西、習志野センターに続き、3センター目の太陽光パネルを設置。年間発電量は約53500kWhを想定し、全量売電します。センター内は全てLED照明を採用しています。

千葉県 福祉のまちづくり条例「適合証」の交付を申請中。

千葉県は、高齢者、障がい者が安全かつ快適に利用できるように整備基準を設け、適合した施設に「適合証」を交付しています。

システムキッチン

会議室とつながる対面キッチンを設置しています。料理講習会など、さまざまな企画で利用できます。

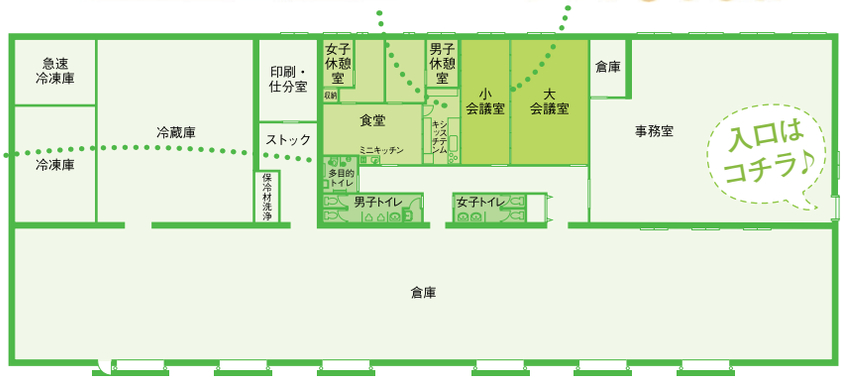
会議室（大・小）

センター内は各所に自然採光を取り入れた省エネ設計。大会議室は定員18名、小会議室は定員12名で1つにつなげて利用することもできます。

ユニバーサルデザイン

館内は全てスライドドアを採用するなど、利用者に配慮した使いやすい施設です。

●多目的トイレ
車イス利用者をはじめ、高齢者、障がい者、妊婦・乳幼児を連れた方など、どなたでも利用いただけるトイレです。



理事会だより

パルシステム千葉の事業・活動について話し合ったことを報告いたします。

【2013年度　第13回】2014年4月16日開催

承認されたこと

1.2013年度の理事評価について承認されました。
※今後の経営や運営に活かすことを目的に、役員の評価制度を設けています。

2.第25回通常総代会に付議する2014年役員報酬（案）の総額について承認されました。

3.パルシステム連合会への分担費（経費）に関する覚書を締結することが承認されました。

4.第25回通常総代会に付議する2014年度損益予算（案）について承認されました。

5.理事長、専務理事、常務理事に事故などがあった際の職務代行者について承認されました。

監事会だより

【2013年度　第12回】2014年4月7日開催

協議されたこと

1.第11回定例理事会の審議事項等を振り返り、意見交換を行いました。
2.2013年度監査報告書（案）について資料をもとに意見交換を行いました。
3.総代会第1号議案付属資料の監事会による監査活動について1年間を振り返り、意見交換を行いました。
4.2014年度役員報酬（個別報酬）について人事委員会事務局からの報告を受け、意見交換を行いました。

【2013年度　第13回（臨時）】2014年4月16日開催

協議されたこと

1.2014年度役員報酬（個別報酬）について人事委員会事務局からの補足説明を受け、協議の結果、規則に基づき監事全員が同意しました。

3月事業状況
［供給高］2,448,033千円（予算差 ＋333,096千円）
［出資金］7,277,348千円（先月比 −125,172千円）
［組合員数］215,352名（先月比 −307名）

Hot News Station

素敵な商品や魅力的な人たちとの出会いの場がいっぱい！
各地の活動の様子をご紹介します！

船橋

生産者・消費者協議会　県別交流会
「つくる」と「食べる」の想いをつなぐ

3月7日（金）　フローラ西船

生産者と組合員、役職員合わせて約180名が参加した交流会。同席した無茶々園（愛媛県）の方にデコポンと不知火（しらぬい）の違いを説明していただいたり、他の生産者やセンター長の貴重な話を聞くことができて良かったです。お食事も一品一品に生産者の愛がこもっていて、美味しくいただきました。このような機会を今後もたくさん企画して欲しいと思います。

［中村 英恵さん］

船橋

稲毛センターパルシステムのつどい
産地への支援活動と美味しい海産物に感動！

3月26日（水）　株式会社リアス

「岩手産限定カットわかめ」などのメーカーである株式会社リアス。お店や工場を見学し、東日本大震災により甚大な被害を受けた産地への支援活動のお話を聞きました。品質とともに生産者と消費者の絆と出会いを大切にしていることが良くわかりました。その場で茹でた生ワカメや生メカブの歯応えのある美味しさが印象的でした。　［田淵 照代さん］

市川

pal's（パルズ）キッチン オープン
パルシステムの食材を使用したお惣菜屋さん

4月1日（火）　パルシステム・キューブ市川妙典

2月末よりパルシステム・キューブ市川妙典内にpal'sキッチンがオープンしました。我が家のお気に入りは手羽先の甘辛唐揚げ！こだわりだし巻き卵や絶品からあげ、じゃがいものカレーマヨソースも人気です。すべてパルシステムの食材で化学調味料も使用していない安心のお惣菜です。販売スタッフの方はいつも元気で親切です。かわいい「のれん」が営業中の目印！　［萩原 未智子さん］

pal'sキッチン（パルシステム・キューブ市川妙典内）
営業日：火曜・水曜　営業時間：14:00 ～ 19:00
アクセス：市川市妙典4-3-31 グレースコート妙典103

柏

パルシステム・フードフェア
商品の素晴らしさにふれて、試して実感！

4月11日（金）～13日（日）　そごう柏店

そごう柏店とコラボ開催された「パルシステム・フードフェア」。人気商品の販売・試食などがあり、このフェアで知ったのが「木育（もくいく）」という言葉。幼少時から木のおもちゃを使い、自然の素晴らしさを知り、豊かな心を育む取り組みのことで、1歳半の息子も展示品の木製のおもちゃにさわらせてもらいました。カタログを見るだけでは分からない肌ざわりが体験でき、楽しい時間を過ごしました。　［ゆう君ママさん］

おしゃべりMarche
＊マルシェ＊

「そうだよね！わかる」と思わず共感しちゃうことから
「へ〜、知らなかった！」という楽しい発見もいっぱい！！

掲載させていただいた方には、300ポイントをプレゼントいたします。
投稿をお待ちしています！

●ミニトマトが大好きです。特に4歳の娘はトマトが食べられようになった頃から、ミニトマトを注文すると1パックをすぐに完食。サラダに使う分が無くなってしまうことも。注文するときは2パックずつ頼んでいましたが、これからは3パック注文しないと足りなくなるかな。
［千葉市　ゆいなごんさん］

●今年、後期高齢者の仲間入りをしました。身辺整理にも拍車がかかります。倉庫の奥から出てきた包みの中に「中三卒業文集」。読みふけってしまい、もう仕事になりません。あれから60年。皆、夢に燃え、一生懸命背伸びしてたなぁ！皆の手元にも残っているかしら？
［市原市　タカネさん］

●こんにゃく白和えが大好きで実家にいる時から、よく注文して食べていました。結婚してから自分もパルシステムに加入してカタログで見つけると必ず注文し、夫がいない時に1人でこっそり食べるのが至福の時です。結婚して5年になりますが、夫はまだ一度も食べたことがありません。（笑）
［習志野市　ライナスママさん］

イラスト＊広報サポーター 佐久間 真由美さん

●入社して初の異動になりました。朝も夜も今までとは違い、通勤に時間がかかるようになり、パルシステムの食材でパパっと夕食を作れるので助かっています。これからも仕事を続けたいのでよろしくお願いします。
［流山市　レイさん］

●4・5月号に寄せて
私の知人のお子さんがアスペルガーと診断されました。お母さんはどっしりと構え、今までと変わりなくしていましたが、きっとカミングアウトする場を求めていたと思います。自主的活動グループの「アスペルガーの自分取扱説明書」の活動はとても良いことだと思います。
［佐倉市　笑いの神様さん］

［船橋市　えっちゃんさん］

✤お詫びと訂正
4・5月号 特集「Let's 自主的活動グループ！」におきまして、記載に誤りがありました。正しくは以下の通りです。
P3 自主的活動グループの活動紹介
・アスペルガーの自分取扱説明書の設立のきっかけについて
誤）子どもが発達障がいと診断された時に自分も同じ病と診断されました。
正）子どもが発達障がいと診断された時に自分も同じ障がいと診断されました。
読者の皆さまならびに関係各位にご迷惑をお掛けしましたことをお詫びするとともに、ここに訂正させていただきます。

表紙の商品

しっかりと熟した「おひさまの味」

エコ・トマト

エコ・トマトは土づくりにこだわっています。畑の土を定期的に採取し、分析する「土壌診断」を実施。健康な土づくりを行っています。バランスのよい土で育ったトマトは病気や害虫の被害を受けにくいため、農薬の削減にもつながっています。青いうちに収穫せず、しっかり熟したおいしいトマトをお届けしています。

285円（本体価格）500g　6月3回 コトコト きなり　今週企画あります

みなさんからの「声」お待ちしております！

✤ほっと*ぱるアンケート
今号で印象に残った記事に☑してください。
その他、パルシステムの商品や本紙についてなど何でも結構です。
ご意見ご感想をお寄せください。

□ ①［特集］食品添加物ってなんだろう？
□ ②パル発 気になるキーワード❷
□ ③ Hot News Station
□ ④おしゃべりMarche
□ ⑤スタッフにClose up!

✤おしゃべりMarche
お気に入りの商品、日々のあれこれ、
こころ温まるエピソードなど、どしどしお寄せください。

締切 6/30まで

【写真・絵も大募集！】
メールに添付して、palchiba-hp@pal.or.jpまでご応募ください。
※募集はオリジナルの未発表写真に限ります。裏面にバーコード有り
※絵はメール、または別紙に描いてお送りください。

✤ ほっと！レター ✤

Interview pal
スタッフに Close up! vol.2

「組合員さんと接する機会が増え、お話したりするのが新鮮で楽しいですね。この間は〝便利つゆ〟って万能なのよって、教えられちゃいました」と話す小林さんは、今年2月にのだ中根店の店長になったばかり。

「まだまだ模索中で、スタッフにサポートしてもらいながら、店長業務に励んでいます」という謙虚な新店長ですが、実は青果のスペシャリスト。長年、農産バイヤーとして青果の仕入れを担当。仲卸さんと商談したり、産直産地へ出向いたりと青果についてさまざまな経験や知識を培ってきました。

「組合員さんに産直野菜コーナーで質問を受けたり、旬の情報を提供したりすることも多いので、今後は、生産者を招いた試食販売などをもっと増やしていきたいです」と目を輝かせる。

日々の業務に加え、4月頃は消費増税の対応にも追われ、忙しさはピークでした。そんな小林さんの疲れを癒してくれるのは、1杯のビールと家族。

「実は、子どもが野菜、苦手なんです。収穫体験などで、なんとか克服させようと思案中です」と仕事もプライベートもフル回転で奮闘しています！

のだ中根店　店長
小林 純友さん

Profile
2002年に入協。農産バイヤーを経験し、2014年2月から「のだ中根店」の店長に。
2児のお父さんです！

生産者の想いがこめられた大事な商品です。心をこめて陳列してます！

夕食時の1コマ。子どもと過ごす、こんなひと時が何よりの幸せ

何事も一生懸命な店長です。職員全員でフォローしていきますよ！

のだ中根店　部門マネージャー
小野 秀夫さん

おすすめレシピ
人参とツナのオイルサラダ

［材料］2人分
人参……1本
玉ねぎ……1／2個
ツナフレーク缶……1缶
マヨネーズ……大さじ2
塩……小さじ1
ハーブソルト（塩）…適量
黒こしょう……適量

［作り方］
1 人参は細切りにし、ボールに入れ小さじ1の塩を揉み込み5分つけ置く。
2 人参がしんなりしたら、水気を切り絞る。
3 玉ねぎはみじん切りにする。
4 人参と玉ねぎに、マヨネーズ、ツナフレーク缶（オイルも）を加えてあえる。
5 ハーブソルトと黒こしょうで味を調える。

レシピ提供　広報サポーター 三宮 鈴香さん

小林さんのイチオシ商品はコレ！
コア・フード人参

人参嫌いでも「この人参は大好き」という人がいっぱい！

有機JAS認証を取得または有機に準じた栽培方法で生産された人参です。味が濃く甘みが深いと好評です。

248円（本体価格）　500g
6月3回 コトコト きなり

今週企画あります

とにかく甘くておいしいので、ぜひ1度そのままかじって味わってください。

応募／投稿方法
●配達時に提出もしくは、店舗の“声の箱”に入れてください。
●パソコン
パルシステム千葉ホームページ内、トップページ右下
「今月のほっと*ぱる」より
ほっと・ぱる 検索
http://www.palsystem-chiba.coop
●携帯電話・スマートフォン
右記バーコードよりアクセス

子育てサポートしています 2011年認定事業主

笑顔いっぱい！フレンドリーオフィス

ほっと*ぱる 2014.6*7 vol.2	□プレゼント応募 万能だしセット	□投稿 本紙に掲載された方にポイントをプレゼント
組合員番号	お名前 ほっと*ぱるなどに掲載可（ペンネームなら可：　　）・不可	
コース番号	グループ名（グループ購入の方のみ）	お住まい　市・町・村
所属センター	野田・柏・松戸・印西・市川・習志野・稲毛・千葉 市原・旭・市川キューブ・館山キューブ・店舗・夕食	

表紙イラスト✤まるやまえみこ